

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



WINE
ENTHUSIAST

88/100

BORDEAUX
PIRATE

M DE CÔTS 2022 BOURG



La vigne

Superficie 1Ha

Age 55 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et Demeter depuis 2020.

Travail du sol traditionnel, labours et enherbement. Engrais vert.

Vendanges Manuelles

La Vinification

Tri manuel, sélection parcellaire vieilles vignes de plus de 50 ans fermentation avec levures indigènes, aucun ajout d'intrant œnologique.

Elevage cuve inox.

Contrôle FNIVAB depuis 1999

100% Malbec

Quantité 3000 bouteilles

La Commercialisation

Vente directe à propriété, réseaux de distributeurs, CHR France.

Disponible en 75cl

La Dégustation

Une robe violine intense, un nez corsé et fruité. Des notes de cerises rouges, de poivre frais, une belle fraîcheur qui reste en bouche.

Une explosion de fruits rouges. Des tannins subtils et légers.

M de Côts ravira les apéritifs ainsi que des repas gourmands, Un accord parfait sur des viandes grillées, comme sur un plateau de fromages affinés.

A déguster entre 14° et 16°c

A déguster dès maintenant, cette cuvée s'épanouit entre 3 et 5 ans, et se garde de 8 à 10 ans en cave.

